



TORRE A CENAIA
ANTICA TENUTA **PITTI**



PITTI VERMENTINO

TOSCANA IGP
BIOLOGICO

DA UN'ACCURATA VENDEMMIA DI VERMENTINO NASCE QUESTO VINO DAL PROFUMO PENETRANTE E RICCO DI NOTE MINERALI, FLOREALI E AGRUMATE. SAPORE FRESCO, SAPIDO E CON UNA BUONA STRUTTURA.



DENOMINAZIONE
Vermentino Toscana I.G.P.

ORIGINE
Torre a Cenaia Antica Tenuta Pitti, oggi proprietà della famiglia Coppini; Toscana.

VITIGNO
Vermentino 100%

VIGNETO
Casone.

TERRENO
Medio impasto argilloso.

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima e seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Diraspatura, macerazione prefermentativa a freddo in vasche di acciaio, fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento vetrificato per 15-20 giorni.

AFFINAMENTO
In vasche di cemento vetrificato sulle fecce fini per 3 mesi.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Un mese.

NOTE DEGUSTATIVE
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente, ricco di note floreali e agrumate. Sapore sapido e fresco, dotato di una elegante struttura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI
Ottimo come aperitivo, si adatta particolarmente a piatti di pesce, crostacei, primi piatti a base di verdure.

ALCOOL
12,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8-10 °C

FORMATI
750 ml


CONTE
ROBERT PITTI
dal 1463